

inköpslistan.se

Av: Pernilla Magnusson

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

MAMMAS KÖTTBULLAR

Ingredienser

500 g blandfärs
$^3/_4$ dl havregryn
1 msk potatismjöl
2 msk kalvfond
1 dl vatten
1 st ägg
1 msk lök, gul
1 tsk salt
2 krm vitpeppar
smör *(Till stekning)*

Gör så här

1. Blanda havregryn, potatismjöl, kalvfond och vatten. Låt det svälla ca 10 minuter.

2. Tillsätt sedan ägg, lök, salt och peppar. Lägg i färsen och arbeta samman tills allt är blandat.

3. Fukta händerna med lite olja och forma färsen till köttbullar. Lägg på smörpapper.

4. Bryn köttbullarna i smör i en stekpanna, inte för många åt gången, på god värme. Skaka pannan då och då, så att köttbullarna blir jämna i färgen. Stek dem ca 5-6 minuter.

Goda med potatismos, lingon och gurka till.